



**Seebuebe-Menü**

**Chef-Menü**

**Vegetarisch**

**Montag**  
**04.Dezember**

**Im Dampf gegartes Zanderfilet**  
an Weissweinrahmsauce  
serviert mit grünen Nudeln  
und Vichy-Karotten

\*\*\*

Gemüsebouillon mit Glasnudeln und Soja

\*\*\*

**Schweinssteak**  
überbacken mit Tomaten und Käse  
an Rotweinjus  
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln  
und Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Stracciatellamousse mit Gebäck

\*\*\*

**Ravioli**  
gefüllt mit Eierschwämmli  
an Tomatenrahmsauce

\*\*\*

**Dienstag**  
**05.Dezember**

**Lachsfilet mit Gemüsestreifen**  
im Blätterteig gebacken  
serviert mit Basmatireis  
und Blattspinat

\*\*\*

Rüeblicrèmesuppe mit Rahm

\*\*\*

**Im Ofen gebratener Kalbshals**  
mit Thymianrahmsauce  
serviert mit Schupfnudeln  
und Kräutertomaten

\*\*\*

**Getreide-Risotto**  
mit kleinem Gemüse

\*\*\*

Mandarinenschnitte mit einer kleinen Kugel Joghurtglace

\*\*\*

**Mittwoch**  
**06.Dezember**

**Pochiertes Seehechtfilet**  
an Dillrahmsauce  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
und Zucchini-Peperonigemüse

\*\*\*

Rindsbouillon mit Eierstich

\*\*\*

**Pouletschenkel-Steakli mit Haut**  
an roter Currysauce  
serviert mit Reis  
und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Käse-Hörnli**  
mit Röstzwiebeln

\*\*\*

Panna-Cotta mit Himbeersauce

\*\*\*

**Donnerstag**  
**07.Dezember**

**Eglifilet-Spitzen nach Zürcher Art**  
an Champignonrahmsauce  
serviert mit Tagliatelle  
und glasierten Zuckerschoten

\*\*\*

Erbsen-Minzesuppe mit Crème-fraîche

\*\*\*

**Gebratenes Schweinschuttspiessli**  
an Rotweinjus  
serviert mit Pommes Soufflés  
und Blumenkohl mit Brösel

\*\*\*

**Gebratene Gnocchi**  
mit Spinat, Feta und Rahmsauce

\*\*\*

Schokoladen-Rahm Tranche mit Hüppe

\*\*\*

**Freitag**  
**08.Dezember**

**Gebratenes Felchenfilet**  
mit Tomatenbutter  
angerichtet auf Rahmlauch  
dazu Salzkartoffeln

\*\*\*

Weissweincrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

**Geschnetztes vom Rehbäggli**  
an Waldpilzrahmsauce  
serviert mit Knöpfli  
und glasiertem Rosenkohl

\*\*\*

**Farfalle-Pasta**  
mit Pesto und Trockentomaten

\*\*\*

Zwetschgenwähe mit Rahm

\*\*\*

Seebuebe-Menü  
complet mit Suppe und Dessert  
Fr. 29.00  
nur Hauptgang Fr. 23.00

Chef-Menü  
complet mit Suppe und Dessert  
Fr. 34.00  
nur Hauptgang Fr. 28.00

Vegetarisches Menü  
complet mit Suppe und Dessert  
Fr. 23.00  
nur Hauptgang Fr. 17.00

**Fitnesssteller Wochenhit** Gebratene Wachtelbrüste mit Kräuterbutter  
Fr. 27.00

